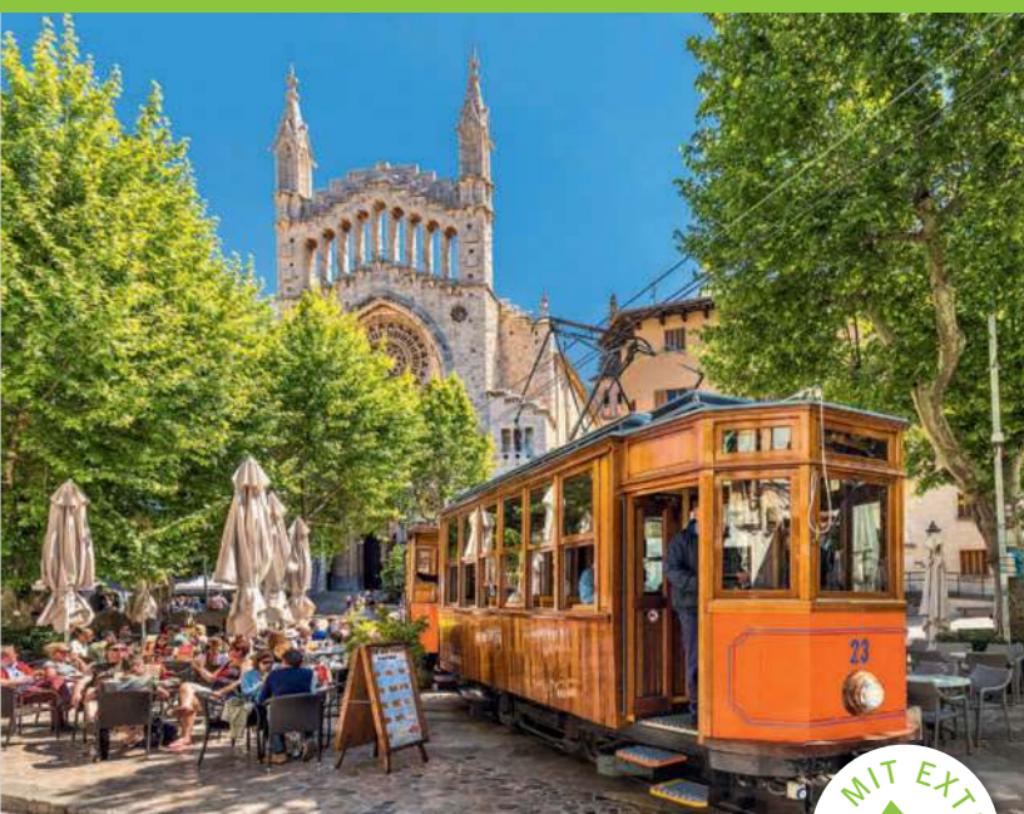


MALLORCA



Schnell orientiert mit **MERIAN TopTen 360°**

Alle Informationen fundiert und kompakt

Ideen für abwechslungsreiches **Reisen mit Kindern**



INHALT

Willkommen auf Mallorca

4

MERIAN TopTen

Höhepunkte, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten 6

MERIAN TopTen 360°

Hier finden Sie sich schnell zurecht 8

MERIAN Tipps

Tipps, die Ihnen unbekannte Seiten der Insel zeigen 18

Zu Gast auf Mallorca

22

Übernachten 24

Essen und Trinken 26

Einkaufen 30

Sport und Strände 34

Familientipps 38

◀ Seit Urzeiten nagen Wind und Wellen an dem Felsentor Es Pontàs vor Santanyí (► S. 81).

Unterwegs auf Mallorca

42

| | |
|------------------------------------|----|
| Palma | 44 |
| Serra de Tramuntana | 56 |
| Die großen Buchten im Norden | 68 |
| Die Hügel und Calas im Osten | 76 |
| Der stille Süden | 86 |
| Die ländliche Inselmitte | 92 |



Touren und Ausflüge

98

| | |
|--|-----|
| Durch das Tramuntana-Gebirge | 100 |
| Von Sant Elm zu den Klosterruinen Sa Trapa | 102 |
| Von Palma ins Orgental Sóller | 103 |
| Von Alcúdia zum Mirador de Penya Rotja | 104 |
| Von der Playa de Palma zur Cala Pi | 106 |

Wissenswertes über Mallorca

108

| | |
|--------------------------------|-----|
| Auf einen Blick | 110 |
| Geschichte | 112 |
| Reisepraktisches von A–Z | 114 |
| Orts- und Sachregister | 124 |
| Impressum | 128 |

Karten und Pläne

| | |
|---|----------------------|
| Mallorca | Klappe vorne |
| Palma Innenstadt | Klappe hinten |
| Kathedrale La Seu | 47 |
| Wanderung zum Kloster Sa Trapa | 102 |
| EXTRA-KARTE ZUM HERAUSNEHMEN | Klappe hinten |



1

MERIAN TopTen

MERIAN zeigt Ihnen die Höhepunkte der Insel: Das sollten Sie sich bei Ihrem Besuch auf Mallorca nicht entgehen lassen.

So vielfältig wie die Insel, so unterschiedlich sind die Ansprüche und Geschmäcker ihrer Besucher. Manch einer möchte an einem Tag möglichst viele Glanzpunkte erleben, womöglich noch zu Fuß, andere wiederum nehmen sich die Zeit und erkunden weite Teile der Insel im Mietwagen. So oder so, keine schlechte Idee wäre es, in der Hauptstadt zu beginnen – um

von hier aus zu den übrigen Orten aufzubrechen.

MERIAN TopTen 360°

Damit Sie sich vor Ort schneller orientieren können, finden Sie zu ausgewählten MERIAN TopTen auf den folgenden Seiten Umgebungskarten mit Restaurant-, Einkaufsempfehlungen und Tipps für weitere Sehenswürdigkeiten.

1 Altstadt von Palma mit Kathedrale La Seu

Das Wahrzeichen Palmas ist eines der imposantesten Bauwerke Spaniens (► S. 47).

2 Atelier Joan Miró, Cala Major

Mirós Atelier ist noch immer unverändert (► S. 53).

3 Fornalutx und Biniaraix

Häuser, Gassen und Treppen aus Naturstein inmitten von Orangengärten (► S. 66, 100).

4 Valldemossa

George Sand und Frédéric Chopin verdankt das malerische Dorf seine Bekanntheit (► S. 66).

5 Formentor

Die Halbinsel Formentor lockt mit stillen Buchten und einem berühmten Hotel (► S. 70).

6 Es Trenc

Kilometerlang erstreckt sich der Sandstrand, und kein einziges Hotel weit und breit (► S. 90).

7 Es Plà und Petra

Entdecken Sie das touristisch wenig erschlossene Inselinnere (► S. 93, 96).

8 Els Calderers

Das Herrenhaus zeigt anschaulich: So lebte der Landadel vor 100 Jahren (► S. 97).

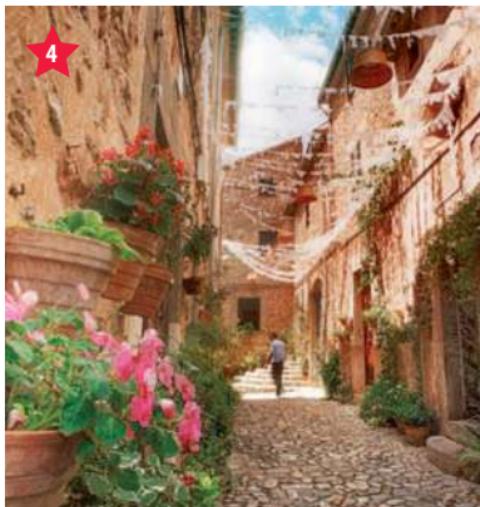
9 Wandern im Südwesten

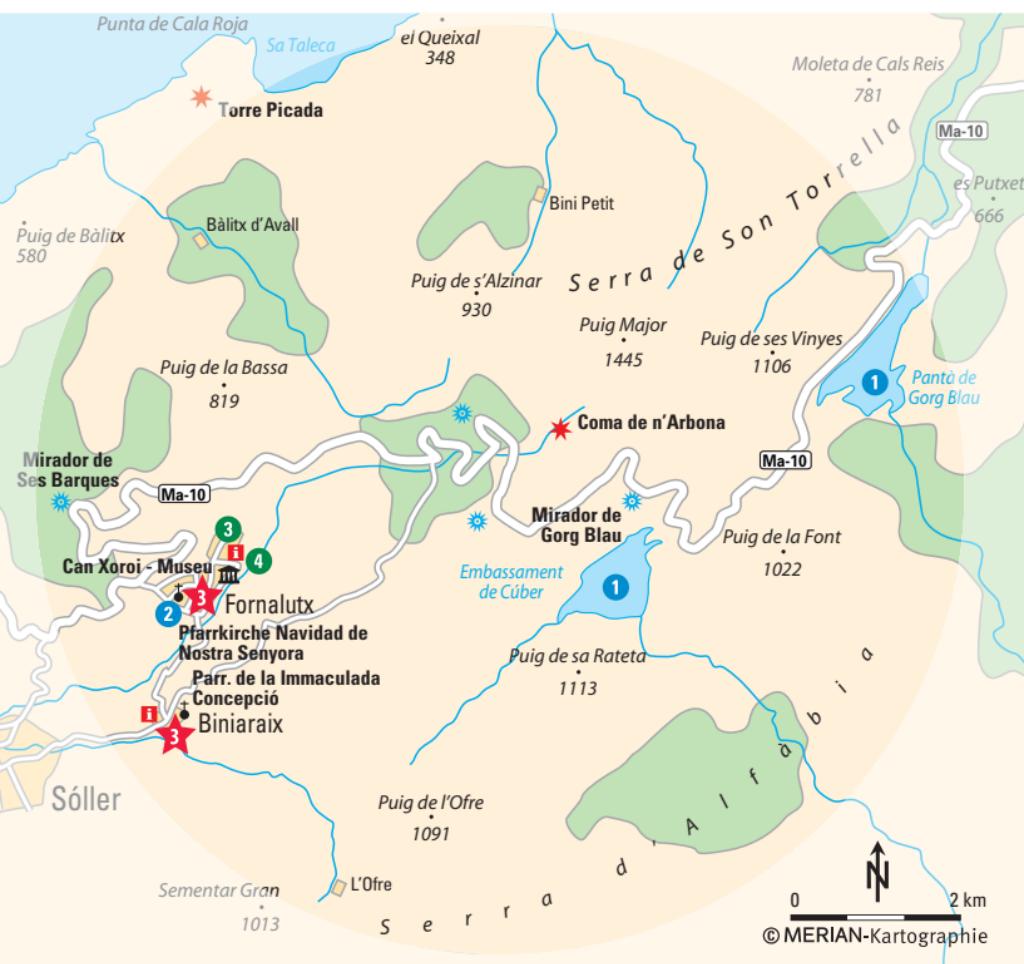
Von Sant Elm zu den Klosterruinen von Sa Trapa (► S. 102).

10 Bummelzugfahrt

nach Sóller

Ein Vergnügen, das keiner versäumen sollte: eine nostalgische Reise mit dem »Roten Blitz« (► S. 103).





360° Fornalutx und Biniaraix

MERIAN TopTen

3 Fornalutx und Biniaraix
Häuser, Gassen und Treppen aus Naturstein mitten in Orangen-gärten – zwei wundervolle Dörfer, die mehrmals zu den schönsten der Insel gewählt wurden. Oder gar des ganzen Landes? Es war die Silber-medaille, die an Fornalutx vergeben wurde: zweiter Platz im Königreich! Zu Recht, wird jeder denken, der über ausgetretene Stufen und durch enge Gassen zum Brunnen am Dorfplatz schlendert (► S. 66, 100).

SEHENSWERTES

1 Embassament de Cúber und Gorg Blau

Die beiden Stauseen, östlich bzw. nordöstlich von Fornalutx gelegen, sind wichtig für die Wasserversor-gung der Insel, aber auch ein loh-nendes Ausflugsziel (► S. 101). nordöstl. von Fornalutx

2 Pfarrkirche Navidad de Nostra Senyora

Als Erstes wird dem Besucher die Sonnenuhr an der Außenseite auf-



fallen, danach die Marienfigur über dem Portal. Im Innern ist es die Orgel von 1584. Sehenswert sind auch das Waschhaus, das immer noch genutzt wird, und die farbigen Kacheln an den Wänden, die, so sagt man, Bewohner vor Unge-
mach schützen sollten (► S. 66).
Fornalutx

ESSEN UND TRINKEN

3 Ca'n Antuna

Einen zünftigen Hunger darf der Wanderer hier schon mitbrin-

gen. Die Portionen sind großzügig bemessen und deftig. Besonders empfehlenswert sind Zicklein und Spanferkel (► S. 66).

C/. Arbona Colom 7

4 Es Turó

Serviert werden die frisch zubereiteten mallorquinischen Speisen im Schatten der Bäume. Von der etwas höher gelegenen Terrasse blickt der Gast auf die fernen Berge (► S. 66).

C/. Arbona Colom 12



5

MERIAN Tipps

Mit MERIAN mehr erleben. Nehmen Sie teil am Leben der Insel und entdecken Sie Mallorca, wie es nur Einheimische kennen.

1 Heißluftballonfahrt

Für Schwindelfreie ist es ein beeindruckendes Erlebnis! Der Veranstalter sitzt in Cala Rajada, doch gestartet wird bei Manacor, und zwar schon in aller Frühe. Die Mitfahrer werden in den Hotels abgeholt; sechs bis zwölf Personen haben im Ballonkorb Platz. Und dann geht es bis auf 500 m Höhe.

G 4

Zu sehen ist ganz Mallorca, in der Ferne die Nachbarinsel Menorca und tief unten wie ein Spielzeugauto der Wagen, der mit dem Ballon über Funk Kontakt hält.

Mallorca Balloons; Startpunkt: Landstraße Palma-Manacor, km 44,4 • Tel. 9 7159 69 69 (Voranmeldung) • www.mallorcaballoons.com • Preise: 1 Std. 160 €, Kinder von 4–12 Jahren 90 €

2 Ca'n Joan de S'Aigo, Palma ► Klappe hinten, e 4

Die älteste Chocolatería Palmas existiert bereits seit dem 18. Jh. Das Café ist bei den Einheimischen – vor allem bei Familien – sehr beliebt, nicht selten bilden sich Warteschlangen vor der Tür. Berühmt sind die frisch gebackenen »ensaimadas«, das Mandel-eis und natürlich auch die dickflüssige heiße Schokolade. Mit rotem Plüscht und dekorativem Kitsch wird hier eine heimelige Atmosphäre geschaffen.

C/. Can Sanç 10 • Mi–Mo 8–21 Uhr

3 Mercat de l'Olivar, Palma ► Klappe hinten, e 2

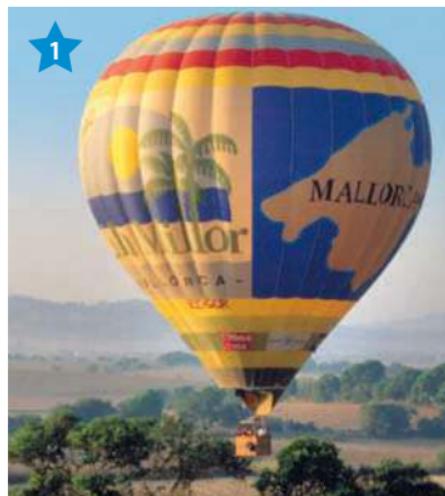
Die bunten Stände mit Obst und Gemüse, mit Wurst, Käse und Meeresfrüchten wirken appetitanregend. Warum also nach dem Bummel durch die Markthallen von Palma nicht gleich essen gehen, und zwar ins »Mercat de l'Olivar«. Das schlichte, aber gute Traditionslokal liegt direkt am Markt, von dem es den Namen übernommen hat. Und natürlich besorgt Besitzer Jaime Estrany hier auch die Zutaten für seine Spezialität Schweinelende mit Wirsing (»llom amb col«) – nirgendwo preiswerter und besser.

Palma, Plaça de l'Olivar s/n • Tel. 9 71 71 07 07 • Mo–Sa 12.30–15.30 Uhr • €€

4 Landhotel L'Hermitage, Orient ■ D/E3

Luxus in himmlischer Umgebung: Traumhaft ruhig liegt dieses Hotel in einem Hochtal der Serra de Tramuntana. Mit viel Liebe wurde das ehemalige Landgut, das für eine

Weile als Kloster diente, in eine Idylle verwandelt. Trotz der historischen Mauern aus dem 17. Jh. braucht der Gast auf Komfort wie Zentralheizung und Satellitenfernsehen nicht zu verzichten. Zur Ausstattung gehören Schwimmbad, Sauna, zwei Tennisplätze sowie ein hauseigenes Restaurant.



Der Ziehbrunnen im Innenhof, ein großer Garten, die alte Olivenpresse und das antike Mobiliar geben dem Hotel die besondere Atmosphäre. Hinzu kommt die Aussicht auf eine der schönsten Landschaften der Insel und das Gefühl, sich an einem Ort zu entspannen, wo einst Mönche in meditativer Ruhe versunken.

Orient, Ctra. Alaró–Bunyola, 1 km vor Orient • Tel. 9 71 18 03 03 • www.hermitage-hotel.com • 20 Zimmer • €€€€

5 Wanderungen rund um das Monestir de Lluc ■ E2

Ein beliebter Ausflug vom Parkplatz des Klosters (► S. 66) über den alten Weg nach Inca führt zum



Essen und Trinken

Die Gastronomie ist vielfältig: baskisch, galicisch, französisch und italienisch. Doch vergessen sollte man keinesfalls die einheimischen Spezialitäten der »cucina mallorquina«.

► Echten Serrano-Schinken gibt es auf den Wochenmärkten wie dem Samstagsmarkt in Sóller (► S. 62).

Zugegeben, um unter den großen Küchen der Welt eine wichtige Rolle zu spielen, ist die Inselküche zu ländlich-deftig, zu wenig raffiniert. Dennoch, im Vergleich mit der so genannten internationalen Küche, wie sie in den Touristenorten angeboten wird, schneiden die mallorquinischen Gerichte gut ab. Origineller als eine Pizza und zudem inseltypisch ist die »coca mallorquina«, ein mit Paprika, Knorpelfisch oder Sardinen belegter Gemüsekuchen vom Blech, der morgens frisch in den »forns« gebacken wird. Aus der Backstube kommt ein weiterer Beitrag zur spanischen Esskultur: das Hefegebäck »ensaimada«. Grundsätzlich ist die »cucina mallorquina« eine mediterrane Küche. Gekocht und gebraten wird also mit Olivenöl, Hauptzutaten sind Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch. Was daraus entsteht, heißt »sofrit« und ist das Herzstück vieler mallorquinischer Gerichte. Fügt die Hausfrau noch Kartoffeln, Auberginen und grüne Paprikaschoten hinzu, entsteht das typische Gericht »tumbet«. Die Gemüsesorten werden einzeln in Olivenöl frittiert und sorgfältig geschichtet. Der Auflauf kann warm oder kalt zu Fleisch oder Fisch serviert werden. Ein Gericht, das auf keiner einheimischen Speisekarte fehlt, ist die Leber-Gemüse-Pfanne »frit mallorquí«.

Feigen für die Schweine

Wichtigster Fleischlieferant ist das Schwein. Feinschmecker wird interessieren, dass die Hausschweine oft mit Feigen, Kaktusfrüchten und Jo-

hannisbrot gemästet werden. Gut ist auch das Hammelfleisch; saftig und wohlschmeckend sind die Hühner, die auf den Höfen noch in der Inselerde scharren dürfen. Im Herbst bereichern Wildkaninchen den Speiseplan; und beim »conill escabetxat«, einem Eintopfgericht, bringt erst die Thymianmarinade den unübertrefflichen Geschmack.

Fisch nimmt, so seltsam das bei einer Insel klingen mag, nicht den großen Stellenwert in der mallorquinischen Küche ein. Der beliebte Kanbeljau »bacallà« kommt, wie oft auch anderer Fisch, von der Atlantikküste oder den Kanarischen Inseln. Fangfrisch gibt es dagegen Goldbrasse (»dorada«), Meerbarbe (»salmonete«) und Seeteufel (»rape«).

Sehr zu empfehlen ist der einfache Fischtopf »cassola de pescador«, dem verschiedene Fischsorten, Pinienkerne, Rosinen und Safran den klassischen Geschmack geben.

Die besten und immer frisch zubereiteten »tapas« gibt es in Arbeiterlokalen. Meist stehen die Speisen in Tonschüsseln auf der Theke: würzige Schnecken (»cargols«), Fleischbällchen (»albóndigas«), Nierchen (»riñones«) in Weintunke, gegrillte Sardinen oder eingekochte Sardellen (»boquerones«). Lassen Sie sich einfach verführen!

Probieren Sie sich durch!

Haben Ihnen die Tapas Appetit auf die fremde mallorquinische Küche gemacht? Dann sollten Sie beim nächsten Mal unbedingt in einem der typischen »cellers« tafeln. Ursprünglich handelte es sich bei dieser Art von Restaurants um ehemalige Weinkeller. In den Cellers sitzt man in zwangloser Atmosphäre,

eur aus verschiedenen Epochen vermittelte, wie Mallorcas Landadel einst wohnte. Für einen Rundgang durch das Herrenhaus sollte man sich zwei Stunden Zeit nehmen.

Ctra. Esporles, km 14 • www.lagranja.net • tgl. 10–19, im Winter bis 18, Mi, Fr (außer Winter) 15–16.30 Uhr
Tänze und Vorführungen der Handwerker und Pferdedressur • Eintritt 15 €, Kinder 9 €
20 km nordöstl. von Andratx

◎ Sant Elm und

Sa Dragonera

341 Einwohner

Die kleine Ortschaft auf der Westspitze von Mallorca ist ruhig und auch heute noch so etwas wie ein ursprüngliches Fischerdorf. Daran ändern auch die beiden Hotels und die Ferienwohnungen nichts. An den Wochenenden wird es lebhafter, dann kommen viele einheimische Familien hierher. Sant Elm ist ein idealer Ausgangspunkt für Wanderungen (► S. 102).

Oder auch für eine kleine Bootsfahrt, z. B. hinüber zur Dracheninsel

Sa Dragonera, die bei Sonnenuntergang tatsächlich einem schlafenden Drachen ähnelt, und zwar einem wirklich eindrucksvollen Exemplar! Einst diente die unbewohnte Insel Piraten als Unterschlupf, heute steht sie unter Naturschutz.

6 km westl. von Andratx



B 4–A 4

FotoTipp

ISLA DRAGONERA

Bei Sonnenuntergang wird die Insel ihrem Namen gerecht. Sie ähnelt einem schlafenden Drachen – 4 km lang und 310 m hoch. Bester Standort: die Steilküste nördlich von Sant Elm. ► S. 62

ESSEN UND TRINKEN

Cala Conills

Fisch auf vorgeschoßener Klippe • Der Weg zu dem Lokal in der Nachbarbucht von Sant Elm lohnt sich. Die Fische sind frisch, die Salate knackig und die kleinen frittierten Tintenfische (»chipirones«) einen kulinarischen Versuch wert.
C./ Cala Conills s/n (in der Bucht am Ende der Straße) • Tel. 9 71 23 9186 • www.calaconills.com • Di–So 13–23 Uhr • €€



C 5

◎ Santa Ponça

8190 Einwohner

Um die schöne Bucht liegen Hotels, Geschäfte und Gaststätten, etwas abseits die Villen und zwei Golfplätze. Neben der Hafeneinfahrt erinnert ein mächtiges Kreuz an König Jaume I., der mit seinen Truppen hier 1229 zum ersten Mal an Land ging.
9 km südöstl. von Andratx

Sóller und Port de Sóller

D3, D2

14 150 Einwohner

Die **Horta von Sóller** ist neben der von Andratx die zweite fruchtbare Gartenlandschaft der Insel. Besonders gut gedeihen im goldenen Tal (»Vall d'Or«) von Sóller die Orangen. Von hohen Bergen umgeben, war die Stadt vor dem Bau der Bahnverbindung mit Palma isoliert, so suchten sich die Bewohner einen anderen Markt. Sie brachten Apfelsinen und getrocknete Feigen nach Frankreich. Der Handel florierte. Vom Erlös bauten die Bürger aufwändige Häuser und legten sich eine schmucke Straßenbahn zu; das war Anfang des 20. Jh. Die Bürgerhäuser mit ihren schönen Balkonen und die alte Tramvía bestimmen noch heute das Straßenbild.



Am Strand von Sant Elm (► S. 62) kann man neben Sonne, Sand und Meer auch den Blick auf die unbewohnte Dracheninsel Sa Dragonera genießen.

Stark verändert hat sich mittlerweile die Anfahrt von Palma. Seit Februar 1997 können Autofahrer den **Sóller-Tunnel** benutzen.

Neben Andratx ist Sóller die zweite Stadt des Nordwestgebirges, die einen einige Kilometer entfernten Hafen hat. **Port de Sóller** liegt etwa 4 km nördlich von Sóller. Das Hafenrund ist sowohl Endstation aller Besucher, die mit der nostalgischen Straßenbahn gekommen sind, als auch Schlusspunkt der Autoreisenden. Zahlreiche Straßencafés, Restaurants und Souvenirläden säumen die fast kreisrunde Hafenbucht. Am Ende der Uferpromenade, nach einer Reihe von Geschäften und halbhohen Hotelbauten, steht ein weißer Leuchtturm.

Port de Sóller ist auch ein guter Ausgangspunkt für einen Bootsausflug entlang der Küste, beispielsweise zur Cala de Sa Calobra. Die Fahrt dauert rund eine Stunde und kostet 12 €.

MUSEEN

Museu Balear de Ciències Naturals

Ein Naturkundemuseum mit einem botanischen Garten. In den Ausstellungsräumen werden viele geologische Fundstücke gezeigt, während der Garten die Pflanzenvielfalt der Insel widerspiegelt.

Ctra. Sóller–Port de Sóller, auf das Hinweisschild »Jardi Botànic« achten • Tel. 9 71 63 40 64 • www.museucienciesnaturals.org • Di–Sa 10–18, So 10–14 Uhr • Eintritt 5 €, Kinder frei

Museu del Casal de Cultura

Eines der zahlreichen schönen Patrizierhäuser beherbergt dieses Lokalmuseum. Zu besichtigen sind Möbel, alte Gemälde, Keramiken, Küchenutensilien, Textilien und landwirtschaftliches Gerät.

Sóller, C./ de sa Mar 13 • Tel. 9 71 63 14 65 • Mo–Fr 11–13, 17–20, Sa 11–13 Uhr • Eintritt 2 €, Kinder frei



Touren und Ausflüge

Es stimmt schon: Das »andere Mallorca« beginnt gleich hinter der nächsten Kurve. Man muss nur wissen, hinter welcher. Und genau das erfahren Sie hier!



Eine kurvenreiche Straße durchzieht das Tramuntana-Gebirge
(► S. 100) und erschließt die wilde Landschaft des Gebirgszugs,
der sich im Nordwesten Mallorcas erstreckt.

Mallorca

Mittelmeer



Mittelmeer

M i t t e l m e e r

© MERIAN-Kartographie



Die ganze Welt *live!* entdecken

- Nichts verpassen und in kurzer Zeit viel erleben mit den **MERIAN TopTen 360°**
- Auf **5 Touren und Ausflügen** die Insel erkunden
- Mit den **MERIAN Tipps** ins Leben der Insel eintauchen



EXTRA-KARTE ZUM HERAUSNEHMEN

11,99 € [D]

12,40 € [A]

ISBN 978-3-8342-2983-0



9 783834 229830

www.merian.de